

# Schweine-Bauch mit Grünkohl, Kapern und Hollandaise

**Für 4 Personen**

**Für den Schweinebauch:**

600 g Schweinebauch                      feines Salz                      1 Zitrone (Saft)

**Für die Hollandaise:**

3 Schalotten                              2 Lorbeerblätter              6 Pfefferkörner  
1 TL Senfsaat                              400 ml Weißwein              100 ml trockener Wermut  
250 g Butter, gesalzen                  6 Eigelb                          Salz, Zitronensaft

**Für den Grünkohl:**

200 g Grünkohl                              Salz                                  1 TL Kapern, fein  
2 Schalotten                                  1 EL Rapsöl                      50 ml Sherry, trocken  
weißer Pfeffer

**außerdem:**

1 EL mittelfeine Kapern                  Pflanzenöl, Salz                  2 Blätter Grünkohl

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Die Schwarte des Schweinebauches mit einem extrascharfen Messer sehr fein einschneiden und mit einer Nadel einstechen. Dann mit feinem Salz und Zitronensaft gut einreiben. Den Schweinebauch auf ein Gitter über ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Im heißen Backofen ca. 25 Minuten garen.

Inzwischen für die Hollandaise die Schalotten schälen, fein schneiden und mit den Gewürzen, Wein und Wermut in einen Topf geben und um etwa 3/4 einkochen. Durch ein feines Sieb passieren und 110 ml abmessen.

Für den Grünkohl Grünkohlblätter von den Blattrispen abzupfen. In reichlich gesalzenem Wasser kurz blanchieren, in Eiswasser abschrecken. Grünkohl abtropfen lassen, gut ausdrücken und in feine Streifen schneiden.

Die Kapern fein hacken. Die Schalotten schälen und sehr fein würfeln.

Für die Garnitur die mittelfeinen Kapern gut abtropfen lassen und mit Küchenpapier trockenreiben, sodass sich die Knospen leicht öffnen. Frittieröl auf etwa 160 Grad erhitzen. Die Kapern darin frittieren (Achtung, spitzt!) und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Den Grünkohl abzupfen, waschen, sehr gründlich trocken tupfen und ebenfalls im heißen Pflanzenöl langsam frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen. Die Backofentemperatur auf 200 Grad Oberhitze umschalten und die Schwarte des Schweinebauchs kross braten.

Für die Hollandaise die Butter schmelzen. Eigelbe und Weinreduktion in eine Metallschüssel über ein heißes Wasserbad geben und dickcremig aufschlagen. Die warme Butter nach und nach unterschlagen.

Hollandaise mit Salz und Zitronensaft abschmecken. Nach Belieben in eine Espumafflasche (Siphon) umfüllen. Mit 2 Gaskartuschen unter Druck setzen.

Kurz vor dem Anrichten Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, die Grünkohlstreifen darin andünsten. Schalottenwürfel zugeben. Mit Sherry ablöschen und die Kapern zugeben. Mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken. Kurz abtropfen lassen.

Den Schweinebauch in längliche Scheiben schneiden. Jeweils eine Scheibe Schweinebauch auf vier vorgewärmten Tellern anrichten.

Den frittierten Grünkohl unter den gedünsteten Grünkohl mischen und auf dem Fleisch anrichten. Mit frittierten Kapern bestreuen. Die Hollandaise daneben spritzen oder extra dazu reichen.

Michael Kempf am 20. November 2018